

## unsere Salatteller und Vegetarisch

**„Brauhaus Salatteller“ mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen in einem Cocktaildressing € 10,90**

**„Chefsalatteller“ mit Thunfisch, Schinken und Käsestreifen  
Zwiebeln und Oliven in einem italienischen Senfdressing € 9,90**

**Gebackene Ofenkartoffel mit Tzatziki und gebratenen  
Hähnchenbruststreifen in einer großen Salatbeilage € 9,90**

**gebackener Gemüsestrudel auf einer Kräutersahnesoße  
dazu in Butter gebratene Maispollenta € 10,90**



## regionale Brauhausgerichte

**Rinderroulade mit Hackfleisch gefüllt an Bratensoße  
dazu Kartoffelpüree und Erbsen Möhrengemüse € 13,90**

**„Ofenfrische ganze Schweinehinterhaxe“ mit Vulkan Biersoße  
dazu Kartoffelklöße und einen Krautsalat € 14,90**

**gefüllter Spießbraten „Biersieder“ mit Biersenfsoße  
dazu Pommes frites und einen Salatteller € 11,90**

**gekochte Schweinebauchscheiben auf dicken Bohnen  
in Rahmsoße mit Speck und Stampfkartoffel € 9,90**

**„Braten vom Eifelschwein“ an Vulkanbiersoße  
Kartoffelklöße und hausgemachter Apfelrotkohl € 11,90**

**Schweinefiletmedaillons mit gebackenen Apfelringen  
an Calvadossoße auf Eierspätzle und einem Salatteller € 15,90**

**„Mälzer Haxenpfanne“ Haxenfleisch in einer Biersoße  
auf Sauerkraut und Stampfkartoffel € 10,90**

## *einfach so*

**hausgemachte Frikadelle mit Senf € 2,10**

**Apfelgriebenschmalz mit Vulkan Bierbrot € 3,00**

**ein Roggenbrötchen mit Schweinemett und Zwiebelringen € 2,30**

**Spare Ribs (ca. 300 g) mit BBQsoße und Bierbrot € 7,20**

## *hausgemachte Suppen*

(unsere Suppen werden noch alle mit frischen Zutaten selbst gekocht !)

**Tomatencremesuppe mit einer Basilikumsahnehaube € 3,90**

**klare Zwiebelsuppe mit einem überbackenen Käsecrouton € 3,90**

**Eifeler Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln € 3,90**

## *das Brauhausschnitzel*

**Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und einem Salatteller € 10,90**

**Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße  
dazu Pommes frites und einen Salatteller € 12,90**

**Pfefferschnitzel mit grünen Pfefferkörnern in Sahnesoße  
auf Pommes frites und einem Salatteller € 11,90**

**Hawaiischnitzel mit Ananasscheiben und Käse überbacken  
dazu Pommes frites und einem Salatteller € 12,90**

**Schweineschnitzel mit Biersoße und einem Spiegelei  
auf Bratkartoffel und Buttergemüse € 12,90**

# Steaks vom Lavasteingrill

(Die Gewichtsangaben sind Rohgewichte)

## Rindfleisch aus der Eifel (drei Wochen gereift)

### Hüftsteak vom Eifelbullen

250 g € 9,90    350 g € 13,90    500 g € 19,90

### Rumpsteak mit Fettrand

250 g € 11,90    350 g € 15,90    500 g € 22,90

### Rinderfilet vom Eifelbullen

250 g € 18,90    350 g € 24,90    500 g € 37,90

## Argentinisches Black Angus Fleisch

Angus Rumpsteak ohne Fettrand    200 g € 11,90    300 g € 16,90

Argentinisches Hüftsteak    200 g € 8,90    300 g € 12,90

Black Aberdeen Angus Rinderfilet    200 g € 19,90    300 g € 28,90

Rückensteak vom Eifelschwein    300 g € 8,90

drei Medaillons vom Schweinefilet    250 g € 11,90

Fleischspieß mit verschiedenen Fleischstücken

und BBQ Soße    300 g € 10,90

## *Beilagen zu unseren Steaks*

Folienkartoffel mit hausmacher Tzatziki € 2,90

Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel € 2,00

Pommes frites € 2,00

Country Potatoes € 2,50

gemischter Beilagensalat € 3,20

grüne Bohnen mit Speck und Zwiebel € 2,50

gebratene frische Champignons € 3,20

gedünstete Zwiebel € 2,00

verschiedene Soßen € 2,00

Kräuter oder Chilibutter € 2,00

hausgemachtes Tzatziki € 2,00

Sour Creme € 2,00

